Mr Rezki
Spécial Printemps
30 recettes de Printemps pour vous
منتدى الجلفة الجزائرية
www.4algeria.com/ib

Lapin à la sauce piquante

Printemps

Ingrédients

- 1 lapin (1,5 kg)
- 1 tête d'ail
- 3 à 4 carottes
- 150 gr de champignons
- 1 piment rouge
- Sel
- Poivre rouge
- 3 à 4 C. à soupe d'huile

Préparation

1. Vider, laver et découper le lapin. Préparer la Dersa en pilant l'ail et le piment.
2. Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de lapin, la dersa diluée dans 1/2 verre d'eau, l'huile, le sel et le poivre rouge pendant 10 mn. Couvrir à peine d'eau et laisser encore cuire 15 mn.
3. Ajouter les carottes, continuer la cuisson, puis ajouter les champignons et laisser mijoter 10 mn environ.
4. Disposer les morceaux de lapin dans un plat de service, entourer de carottes et de champignons, arroser de sauce.

www.all-patch.net

أرنب بصلصة حارة

المقادير

- 1 أرنب (1,5كلغ)
- 1 رأس ثوم
- 3 إلى 4 حبات جزر
- 150غ قفاع
- 1 حار أحمر
- ملح
- فلفل أحمر
- 3 إلى 4 ملاعق كبيرة زيت

كيفية التحضير

1- أفرغي، أغسلي و قطعي الأرنب. حضري الدرسة بدرس الثوم و الحار.

2- في دسيعة، حمسي قطع الأرنب، و الدرسة المنحلة في 1/2 كأس ماء، الزيت، الملح و الفلفل الأحمر لمدة 10 دقائق .غطيه بقليل من الماء و اتركيه يطهى أيضاً لمدة 15 دقيقة.

3- أضيفي الجزر و أكملي الطهي، ثم أضيفي القفاع و اتركيه يطهى لمدة 10 دقائق تقريباً.

4- ضعي قطع الأرنب في طبق التقديم، أحيطيها بالجزر و القفاع و اسقيها بالصلصة .

SABNINA 2004
www.all-patch.net

Tajine de viande aux petits pois

Printemps

Ingrédients

- 1 kg de petits pois
- 500 gr de viande de mouton
- 15 gr d'olives confites
- 1 citron confit
- 4 C. à soupe d'huile
- 1/2 C. à soupe de smen
- Gingembre
- Safran
- Sel

Préparation

1. Dans un Tadjine, disposer la viande, l'huile, le smen, le sel, le safran et le gingembre. Couvrir d'eau et laisser cuire à feu doux. Retirer ensuite la viande cuite, verser les petits pois, ajouter un peu d'eau si nécessaire et laisser cuire.
2. Lorsque les petits pois sont presque cuits, ajouter l'écorce de citron coupée en morceaux et les olives blanchies. Laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse, retirer du feu, puis remettre les morceaux de viande. Servir chaud.

SABNINA 2004

طاجين اللحم بالجلبانة

المقادير

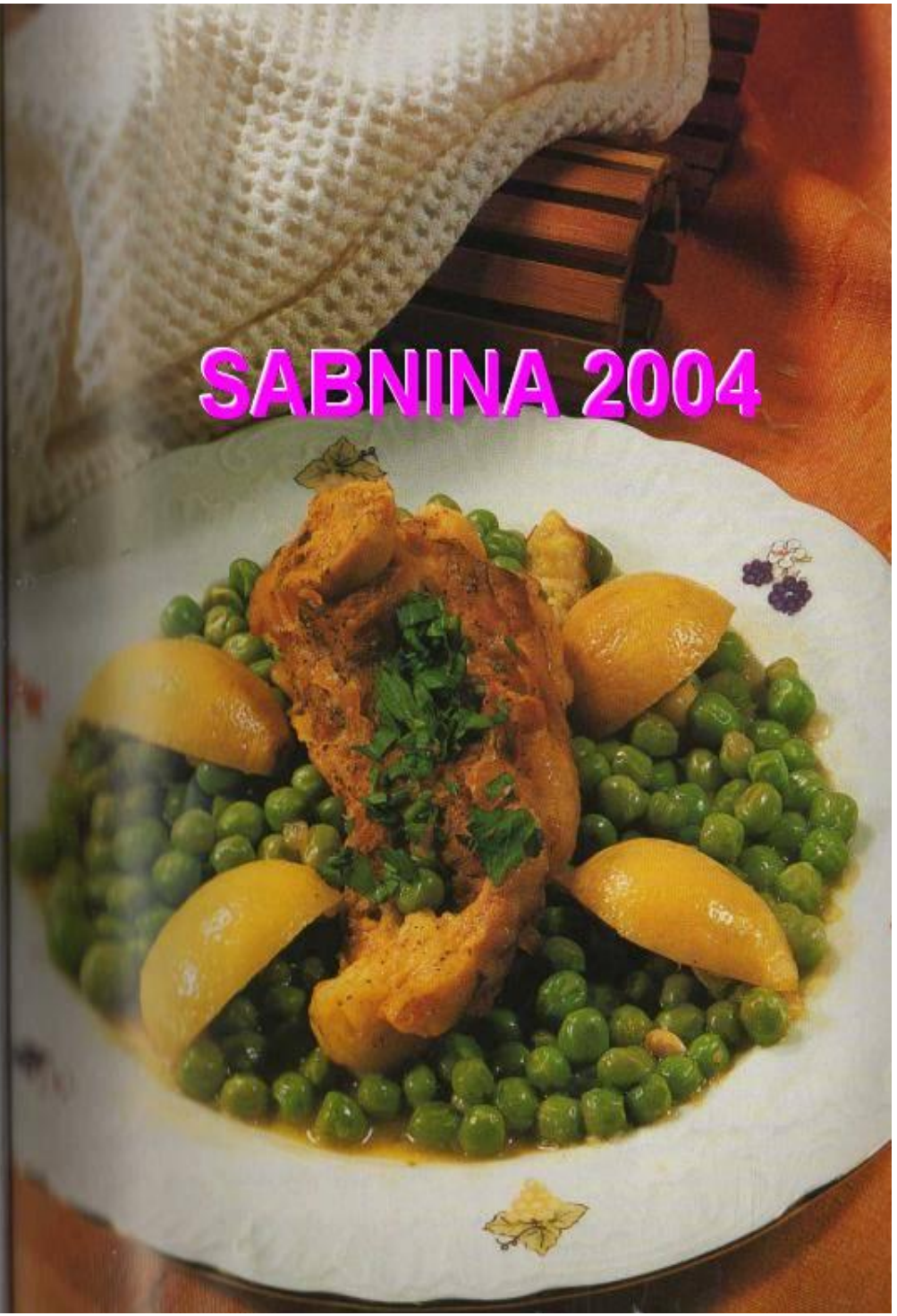
- 1كلغ جلبانة
- 500غ لحم خروف
- 15غ زيتون مصبّر
- ليمونة مصبّرة
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- 1/2 ملعقة كبيرة سمن
- سكنجبير
- زعفران
- ملح

كيفية التحضير

1- في طنجرة، ضعي اللحم، الزيت، السمن، الملح، الزعفران و السكنجبير. غطي الكل بالماء و اتركيه يطهى على نار هادئة . إنزعي بعدها اللحم المطهي و ضعي الجلبانة، ضفي القليل من الماء إذا كان ضروري و اتركيه يطهى.

2- عندما تطهى الجلبانة تقريباً، أضيفي قشور الليّمون المقطعة إلى قطع و الزيتون المغلي .أتركيه يطهى حتى تتحصلي على صلصة خاثرة .إنزعيها من النار، ثم أرجعي قطع اللحم . يقدم ساخناً.

SABNINA 2004



Ingrédients

- 1 chou fleur (1 kg environ)
- 250 gr de viande hachée
- 2 œufs
- 150 gr de farine (SIM)
- Poivre noir
- Cumin
- Sel

Sauce tomate :

- 500 gr de tomates
- 2 gousses d'ail
- 2 C. à soupe d'huile
- Sel
- Cumin

Préparation

1. Dans de l'eau salée, faire cuire le chou-fleur lavé et découpé en dés, l'égoutter et l'écraser à l'aide d'une fourchette. Ensuite, ajouter le poivre noir, le cumin, le sel et la viande hachée.
2. Lier à l'œuf, puis confectionner de petits cigares, les rouler dans la farine et les faire frire.
3. D'autre part, préparer la sauce tomate avec les ingrédients cités ci-dessus.
4. Disposer les cigares dans un plat allant au four, recouvrir de sauce tomate et faire gratiner quelques minutes.

Remarque : vous pouvez présenter les cigares comme entrée chaude, avec des tranches de citron.

... على الطريقة الشرقية

المقادير

- 1 كرنب (1 كلغ تقريباً)
- 250غ لحم مرحي
- 2 بيض
- 150غ فرينة (سيم)
- فلفل أسود
- كمون
- ملح

صلصة الطماطم :

- 500غ طماطم
- 2 سنينات ثوم
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- ملح
- كمون

كيفية التحضير

1- في ماء مملح، إطهي الكرنب المغسول و المقطع إلى مكعبات، قطريه و إسحقيه بواسطة شوكة .بعد ذلك أضيفي الفلفل الأسود، الكمون، الملح و اللحم المرحي.

2- أخلطيه بالبيض و شكلي سجائر صغيرة، رمديها في الفرينة و اقليها.

3- من جهة أخرى، حضري صلصة الطماطم بالمقادير المذكورة أعلاه.

4- ضعي السجائر في صينية الفرن، غطيها بصلصة الطماطم و اتركيها تتحمّر لبضع دقائق.

ملاحظة : يمكنك تقديم السجائر كطبق أول، مع شرائح الليمون.

www.all-patch.net

www.all-patch.net

Frik au poisson

Ingrédients

- 1/2 bol de Frik
- 1 kg de poisson (pour soupe de poisson)
- 1 oignon
- 3 à 4 gousses d'ail
- 2 C. à soupe de concentré de tomate
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de céleri
- Safran
- Cumin
- Sel
- Poivre noir

Préparation

1. Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile, l'oignon haché et l'ail écrasé. Ajouter le concentré de tomate dilué dans de l'eau, le céleri, le laurier, le poisson, les épices et le sel, couvrir d'eau et laisser cuire.
2. Passer le bouillon à la moulinette, remettre sur le feu, dès l'ébullition, jeter le Frik, laisser cuire à feu doux. Servir chaud avec du jus de citron.

فريك بالسمك

المقادير

- 1/2 إناء فريك
- 1 كلغ سمك (لشربة السمك)
- بصلة
- 3 إلى 4 سنينات ثوم
- 2 ملاعق كبيرة طماطم مصبّرة
- ورقة رند
- 1 عرف كرافس
- زعفران
- كمونّ
- ملح
- فلفل أسود

كيفية التحضير

1- في دسيعة، حمسي في الزيت، البصل و الثوم المهشمين. أضيفي الطماطم المصبّرة المنحلة في الماء، الكرافس، الرند، السمك، التوابل و الملح. غطي الكل بالماء واتركيه يطهى.

2- مرري الحساء في الطاحونة ثم أعيديه إلى النار، عندما يغلي، ضفي الفريك. أتركيه يطهى على نار هادئة. يقدم ساخنا مع عصير الليّمون.

www.all-patch.net

Makouda (1ère méthode)

Ingrédients

- 2 cervelles de mouton
- 250 gr de viande hachée
- 1 C. à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 C. à soupe de coriandre en grains
- 1/2 C. à soupe de carvi
- 3 gousses d'ail
- 100 gr de mie de pain
- 6 œufs
- 8 C. à soupe d'huile
- Poivre noir
- Sel
- 2 œufs durs

Préparation

1. Faire dégorger les cervelles dans de l'eau froi vinaigrée, enlever la peau et les vaisseaux.
2. Mettre l'eau à bouillir avec le poivre noir, le laurier, le céleri, la carotte et le sel.
3. Pocher les cervelles pendant 10 mn, les égoutte et les couper en petits morceaux.
4. Faire cuire la viande hachée dans un peu de beurre avec la coriandre, l'ail, le carvi et le sel. Ajouter la cervelle, la mie de pain, 2 C.à soupe d'huile et 6 œufs.
5. Faire chauffer l'huile restante dans un moule ou un poêlon, verser le mélange (la croûte se for rapidement). Dès que la Makouda est cuite, démouler aussitôt.
6. Présenter avec des rondelles d'œufs durs.

Remarque : vous pouvez faire cette préparation au four, dans un moule à cake.

المعقودة (الطريقة الأولى)

المقادير

- 2 مخ الخروف
- 250غ لحم مرحي
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير الليمون
- ورقة رند
- 1 عرف كرافس
- 1 جزر
- 1 ملعقة كبيرة حبيبات كسبر
- 1/2 ملعقة كبيرة كروية
- 3 سنينات ثوم
- 100غ لب الخبز
- 6 بيض
- 8 ملاعق كبيرة زيت
- فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

- نقعي المخ في الماء البارد مع الخل، إنزعي الغشاء الخارجي و العروق.
- نقعي الماء يغلي مع الفلفل الأسود، الرند، الكرافس، الجزر و الملح.
- نقعي المخ لمدة 10 دقائق، قطريه و قطعيه إلى قطع صغيرة.
- إطهي اللحم المرحي في قليل من الزبدة مع الكسبر، الثوم، الكروية و الملح.
- أضيفي المخ، لب الخبز، 2 ملاعق كبيرة زيت و 6 بيض.
- سخني الزيت المتبقية في مول أو مقلاة، أسكبي الخليط (تتشكل القشرة بسرعة). عندما تطهى المعقودة، إنزعيها فوراً من المول.
- قدميها مع دوائر البيض المسلوق.

www.all-patch.net
www.all-patch.net

Flan aux crevettes

Printemps

Ingrédients

- 500 gr de crevettes
- 6 œufs
- 100 gr de fromage râpé
- 1/2 de litre de lait
- 2 C. à soupe de farine (SIM)
- Poivre rouge
- 50 gr de beurre
- Sel
- 1 citron

Court bouillon :

- 1 carotte
- 4 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- Thym
- Romarin

Préparation

1. Faire cuire les crevettes dans un court-bouillon (1/2 litre d'eau, carotte, ail, laurier, thym, romarin), 30 gr de beurre, puis les égoutter, les décortiquer et les arroser de jus de citron.
2. D'autre part, battre les œufs en omelette, ajouter la farine, le fromage, le lait, les crevettes, verser le tout dans un moule à flan bien beurré et faire cuire à four chaud. Servir chaud avec des tranches de citron.

SABNINA 2004

فلان بالجمبري

المقادير

- 500غ جمبري
- 6 بيض
- 100غ جبن مبشور
- 1/2 لتر حليب
- 2 ملاعق كبيرة فرينة (سيم)
- فلفل أحمر
- 50غ زبدة
- ملح
- ليمونة

المرق المتبل :

- 1 جزر
- 4 سنينات ثوم
- ورقة رند
- زعيترة
- إكليل

كيفية التحضير

1- أطهي الجمبري في المرق المتبل (1/2 لتر ماء، الجزر، الثوم، الرند، الزعيترة، الإكليل)، 30 غ زبدة، ثم صفيه، قشريه واسقيه بعصير الليّمون.

2- من جهة أخرى، أخفقي البيض كالعجة، أضيفي الفرينة، الجبن، الحليب، الجمبري. أسكبي الكل في مول الفلان مدهون جيداً بالزبدة و اتركيه يطهى في فرن ساخن. يقدم ساخناً مع شرائح الليّمون.

www.all-patch.net

Makouda (2ème méthode)

Ingrédients

- 1 tranche de foie (250 gr)
- 250 gr de viande hachée
- 2 oignons
- 2 grosses pommes de terre
- 1 verre à thé de mie de pain
- 6 œufs
- 1 C. à café de carvi
- 1 pincée de cannelle
- 1 C. à café de coriandre
- Sel
- 1/2 C. à café d'Harissa
- Persil
- Beurre
- Citron

Préparation

1. Faire griller le foie, le couper en dés et le mélanger à la viande hachée, l'oignon coupé finement que vous aurez fait revenir dans un peu de beurre et de cannelle.
2. Ajouter les pommes de terre bouillies, épluchées et écrasées à la fourchette, les épices, la mie de pain, le persil haché et les œufs battus.
3. Verser le tout dans un moule à soufflé beurré, faire cuire à four chaud pendant 20 à 30 mn.
4. Couper en tranches, décorer de rondelles de citron. Servir froid.

SABNINA 2004
www.all-patch.net

المعقودة (الطريقة الثانية)

المقادير

- 1 شريحة كبد (250 غ)
- 250غ لحم مرحي
- 2 حبات بصل
- 2 حبات بطاطا كبيرة
- 1 كأس صغير لب الخبز
- 6 بيض
- 1 ملعقة صغيرة كروية
- قرصة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة كسبر
- ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة هريسة
- معدنوس
- زبدة

كيفية التحضير

1- إشوي الكبد، قطعيه إلى مكعبات و أخلطيه مع اللحم المرحي، البصل المقطع رقيق و المحمّس في قليل من الزبدة و القرفة.
2- أضيفي البطاطا المغلاة، المقشرة و المطحونة بواسطة شوكة، التوابل، لب الخبز، المعدنوس المرحي و البيض المخفق.
3- أسكبي الكل في مول السوفلي المدهون بالزبدة، ضعيه يطهى في فرن ساخن لمدة 20 إلى 30 دقيقة.
4- قطعيها إلى شرائح، زينيها بدوائر الليّمون. تقدم باردة.

Escalope aux câpres

Ingrédients

- 4 escalope de veau
- 4 œufs
- 3 C. à soupe d'huile
- 3 à 4 C. à soupe de chapelure
- 4 filets d'anchois
- 1 citron
- Poivre noir
- Sel
- 2 C. à soupe de câpres

Préparation

1. Aplatir les escalopes, saler, poivrer, puis les passer dans l'œuf battu et les rouler dans la chapelure (si vous désirez une croûte bien épaisse recommencez l'opération).
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle, plonger les escalopes et laisser dorer, puis les retourner et les égoutter sur du papier absorbant.
3. Disposer les escalopes dans un plat de service décorer avec les filets d'anchois et les câpres.

www.all-patch.net

www.all-patch.net

شرائح بالكابر

المقادير

- 4 شرائح لحم (عجل)
- 4 بيض
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 3 إلى 4 ملاعق كبيرة خبز مرحي
- 4 آنشوا
- ليمونة
- فلفل أسود
- ملح
- 2 ملاعق كبيرة كابر

كيفية التحضير

1- أبسطي الشرائح، ضعي فوقها الملح و الفلفل الأسود، ثم أغطسيها في البيض المخفق و رمديها في الخبز المرحي (إذا أردت طبقة سميكة، أعيدي العملية).

2- سخني الزيت في مقلاة، أغطسي الشرائح و اتركيها حتى تصبح لونها ذهبي، ثم إقلبيها و قطريها على ورق ممتص.

3- ضعي الشرائح في صحن التقديم، زيني بالآنشوا، و الكابر .

Ingrédients

- 500 gr d'abats (foie, cœur, rognons)
- 1 oignon
- 2 pommes de terre
- 150 gr de fromage râpé
- 6 à 7 œufs
- 1 douzaine de dioul
- Sel
- Poivre noir
- 1 citron

Préparation

1. Couper les abats en petits morceaux, ajouter l'oignon grossièrement haché, saler et poivrer. Faire revenir dans un peu de beurre, couvrir d'eau et laisser mijoter.
2. D'autre part, couper les pommes de terre en rondelles fines, les faire frire, les égoutter, puis les mélanger les abats, ajouter le fromage râpé et les œufs battus.
3. Beurrer un moule rond, le chemiser avec 6 feuilles de Dioul, verser le mélange, recouvrir de 6 autres feuilles de Dioul, dorer la dernière au jaune d'œuf, faire cuire à four moyen pendant 20 à 25 mn, servir chaud avec du citron.

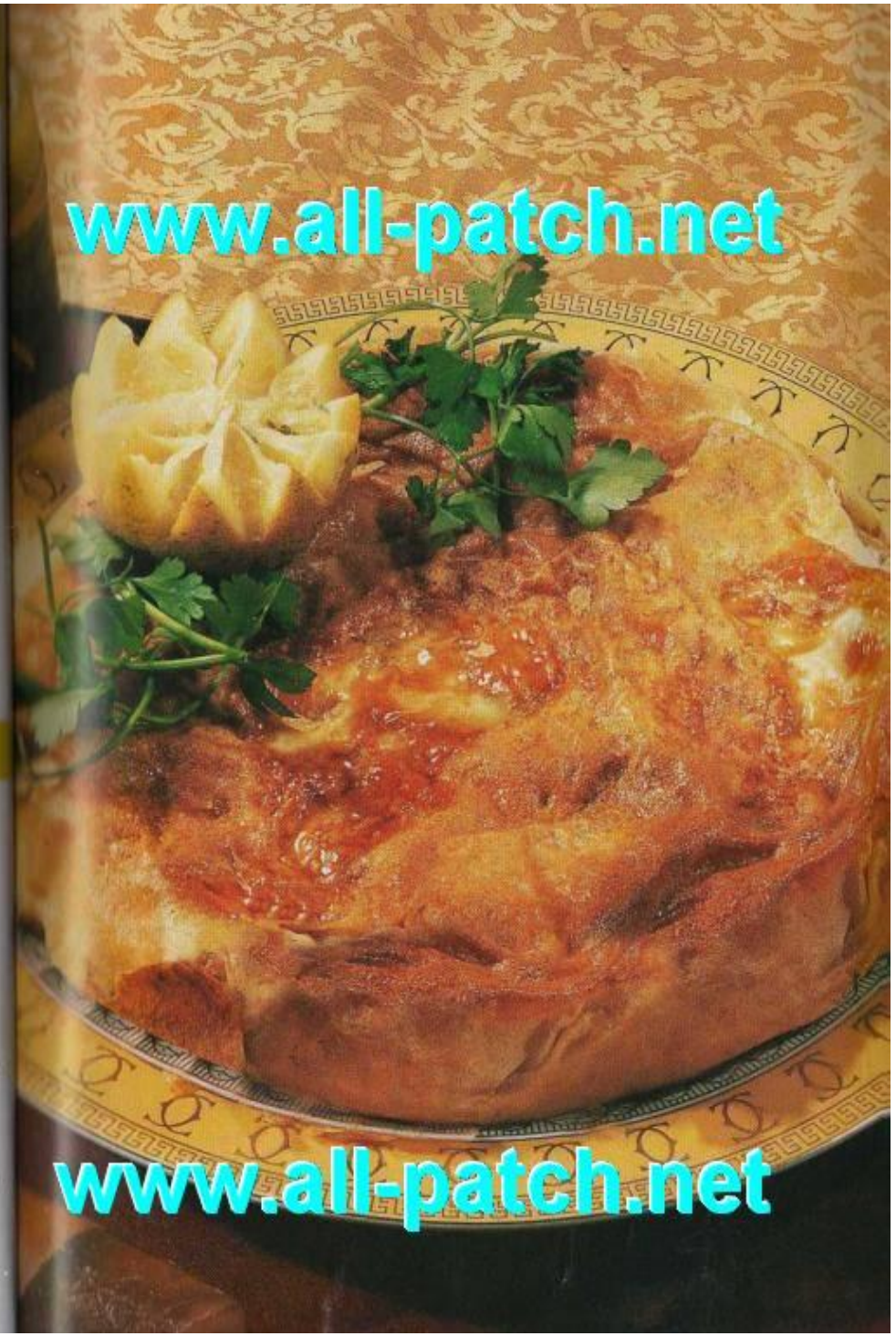
طاجين بالأسلاب

المقادير

- 500غ أسلاب (كبد، قلب، كلى)
- بصلة
- 2 حبات بطاطا
- 150غ جبن مبشور
- 6 إلى 7 بيض
- 1 كيس من الديول
- ملح
- فلفل أسود
- ليمونة

كيفية التحضير

1- قطعي الأسلاب إلى قطع صغيرة، أضيفي البصل المهشم خشن، الملح و الفلفل الأسود.
حمسي الكل في قليل من الزبدة، غطيه بالماء و اتركيه يطهى.
2- من جهة أخرى، قطعي البطاطا إلى دوائر رقيقة، إقليها، قطريها، ثم أخلطيها مع الأسلاب، أضيفي الجبن المبشور و البيض المخفق.
3- أدهني بالزبدة مول دائري، غلفيه بـ 6 أوراق ديول، أسكبي الخليط، غطيه بـ 6 أوراق ديول أخرى.
أدهني الورقة الأخيرة بصفار البيض، أطهيه في فرن متوسط لمدة 20 إلى 25 دقيقة. يقدم ساخناً بالليمون.



www.all-patch.net
www.all-patch.net

Ingrédients

Pâte :
- 80 gr de farine (SIM)
- 100 gr da maïzena
- 80 gr de beurre
- 170 gr de sucre
- 2 à 3 œufs
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 citron

Garniture :
- 500 gr de pommes
- 100 gr de sucre
- 50 gr de beurre
- 50 gr de cerneaux de noix

Préparation

1. Recouvrir un moule de papier aluminium, beurrer et saupoudrer de sucre.
2. Peler les pommes, les couper en tranches assez fines, les disposer en cercle sur le fond du moule, remplir les vides avec les cerneaux de noix.
3. Préparer la pâte : travailler le beurre en crème, ajouter le sucre, les jaunes d'œufs, le zeste et le jus de citron, la farine, la maïzena et la levure, ajouter en dernier les blancs d'oeufs battus en neige.
4. Verser la préparation sur les pommes, lisser la surface et faire cuire 20 à 30 mn au four.
5. Laisser refroidir et démouler.

www.all-patch.net

الطارتة بالتفاح

المقادير

العجينة :
- 80 غ فرينة (سيم)
- 100غ مايزينة
- 80 غ زبدة
- 170غ سكر
- 2 إلى 3 بيض
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- ليمونة

التزيين :
- 500غ تفاح
- 100غ سكر
- 50 غ زبدة
- 50غ أنصاف الجوز

كيفية التحضير

- دهني مول بورق الألمنيوم، مدهون بالزبدة و ذري عليه السكر.
- قشري التفاح، قطعيه إلى شرائح رقيقة، ضعيه على شكل دائري في قاع المول، إملئي الفراغات بأنصاف الجوز.
- حضري العجينة : أعجني الزبدة على شكل كريمة، أضيفي السكر، صفار البيض، قشور و عصير الليّمون، الفرينة، المايزينة و الخميرة الكيميائية. في الأخير أضيفي بياض البيض المخفق كالثلج.
- إسكبي الخليط على التفاح، ملسي السطح و اتركيها تطهى 20 إلى 30 دقيقة في الفرن.
- اتركيها تبرد و إنزعيها من المول.

Ingrédients

- 400 gr de pâtes (Tortillons) (SIM)
- 150 gr d'olives dénoyautées
- 1 C. à soupe de câpres
- 4 filets d'anchois
- 500 gr de tomates
- 100 gr de margarine
- 4 C. à soupe d'huile
- Ail
- Basilic
- Quelques feuilles d'origan
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Dans une cocotte, faire revenir les filets d'anchois avec l'huile, l'ail et le basilic. Ajouter le coulis de tomates, l'origan, le sel et le poivre, laisser mijoter 15 à 20 mn.
2. Faire blanchir les olives puis les verser dans la sauce, ainsi que les câpres trempées préalablement dans de l'eau tiède.
3. Entre-temps, faire cuire les pâte dans de l'eau bouillante salée, les égoutter, puis les verser dans un plat de service, arroser de beurre fondu, mélanger et arroser de sauce. Servir chaud.

معكرونة بالزيتون

المقادير

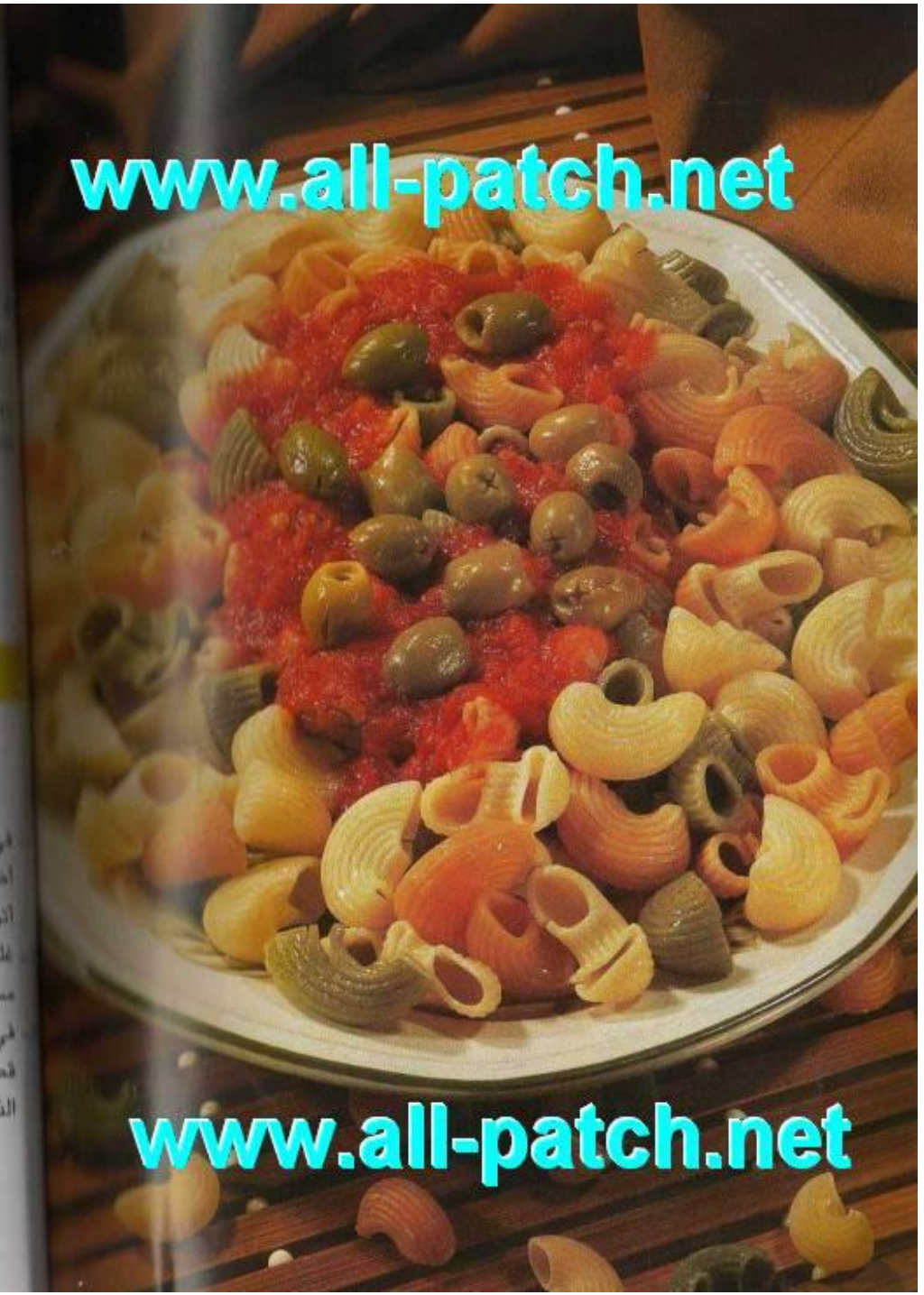
- 400 غ معكرونة (تورتيون)(سيم)
- 150غ زيتون منزوع النواة
- 1 ملعقة كبيرة كابر
- 4 آنشوا
- 500غ طماطم
- 100غ مارغرين
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- ثوم
- حبق
- وريقات زعتر
- ملح
- فلفل أسود

كيفية التحضير

في دسيعة، حمسي الآنشوا في الزيت، الثوم و الحبق. أضيفي عصيدة الطماطم، الزعتر، الملح و الفلفل الأسود، اتركيها تطهى 15 إلى 20 دقيقة.

قلي الزيتون ثم أضيفيه للصلصة، كذلك الكابر المبلل مسبقاً في الماء الدافئ.

في حين، إطهي المعكرونة في الماء المغلي مع الملح، قطريها، ثم ضعيها في طبق التقديم، إسقيها بالزبدة الذائبة، أخلطيها و اسقيها بالصلصة . قدميها ساخنة .



www.all-patch.net

www.all-patch.net

Ingrédients

- 250 gr de viande de mouton sans os
- 500 gr de fèves fraîches
- 1 gros oignon
- 2 C. à soupe d'huile
- 2 à 3 artichauts
- Cannelle
- Poivre rouge
- Sel
- 1/2 bouquet de coriandre fraîche
- 1 œuf
- Citron

Préparation

1. Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile la viande coupée en dés et l'oignon râpé, ajouter les épices, le sel et les fèves coupées en petits tronçons, couvrir d'eau et laisser cuire.
2. Ajouter les artichauts et laisser mijoter. En fin de cuisson, lier avec le jaune d'œuf, le jus d'un citron, saupoudrer de coriandre et servir.

المقادير

- 250 غ لحم خروف بدون عظام
- 500غ فول طري
- بصلة كبيرة
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 2 إلى 3 حبات قرنون
- قرفة
- فلفل أحمر
- ملح
- 1/2 ربطة كسبر طري (حشيش)
- بيضة
- ليمون

كيفية التحضير

في بسيعة، حمسي في الزيت اللحم المقطع إلى مكعبات و البصل المبشور، أضيفي التوابل، الملح و الفول المقطع إلى قطع صغيرة، غطي الكل بالماء و اتركيه يطهى.

أضيفي القرنون و أتركيه يطهى. في آخر الطهي، اعقدي بصفار البيض، عصير نصف ليمونة، ذري الكسبر وقدميه.

www.all-patch.net
www.all-patch.net

Ingrédients

- 2 bols de farine (SIM) (1 bol = 250 gr)
- 1 paquet de levure chimique
- 2 pots de yaourts nature
- 1 bol de sucre
- 1/4 de litre de lait
- 2 à 3 œufs légèrement battus

Sirop :

- 1 bol 1/4 de sucre
- 1/4 de litre d'eau
- Zeste de citron
- 2 C. à soupe de jus de citron

Préparation

1. Dans une terrine, verser la farine, la levure, le sucre. Ajouter les œufs, le lait et les yaourts.
2. Battre au fouet à grande vitesse, verser dans un moule rond beurré et faire cuire au four pendant 40 à 45 mn.
3. D'autre part, préparer le sirop avec les ingrédients cités ci-dessus.
4. A la sortie du four, imbiber le gâteau de

www.all-patch.net

الحلوى بالياغورت

المقادير

- 2 إناء فرينة (سيم) (1 إناء = 250 غ)
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 علبة ياغورت طبيعي
- 1 إناء سكر
- 1/4 لتر حليب
- 2 إلى 3 بيض مخفق قليلاً

الشاربات :

- 1 إناء و 1/4 سكر
- 1/4 لتر ماء
- قشور الليمون
- 2 ملاعق كبيرة عصير الليمون

كيفية التحضير

في وعاء، ضعي الفرينة، الخميرة الكيميائية و السكر.
أضيفي البيض، الحليب و الياغورت.
أخلطي الكل بسرعة كبيرة بواسطة خلاط يدوي،
اسكبي في مول دائري مدهون بالزبدة و اتركيه يطهى في الفرن لمدة 40 إلى 45 دقيقة.
من جهة أخرى، حضري الشاربات بالمقادير المذكورة أعلاه.
عند إخراجها من الفرن، بلّلي الحلوى بالشاربات.

Ingrédients

- 1 poulet
- 1 gros oignon
- 1/2 verre d'huile ou de beurre fondu
- 2 gousses d'ail
- 1/2 B. de persil
- 600 gr de tomates
- 1/2 C. à café de curcuma
- Poivre noir
- Cannelle
- Sel

Préparation

1. Dans une cocotte, à feu très doux, faire [illegible] dans l'huile le poulet évidé, lavé et découpé en morceaux, avec l'huile (ou le beurre fondu) jusqu'à la cuisson complète.
2. D'autre part, dans une poêle, faire sauter l'oignon et l'ail hachés avec 2 à 3 C. à soupe d'huile.
3. Ajouter les tomates pelées et concassées, les épices et le sel, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 5 à 10 mn. Ajouter les morceaux de poulet et laisser mijoter 10 à 15 mn.
4. Servir chaud avec du riz blanc, parsemé de persil haché.

www.all-patch.net

[illegible] بصلصة الطماطم

المقادير

- دجاجة
- بصلة كبيرة
- 1/2 كأس زيت أو زبدة ذائبة
- 2 سنينات ثوم
- 1/2 ربطة معدنوس
- 600 غ طماطم
- 1/2 ملعقة صغيرة كبابة
- فلفل أسود
- قرفة
- ملح

كيفية التحضير

[illegible] سريعة و على نار هادئة، حمّري الدجاجة المفرغة، [illegible] و المقطعة إلى قطع في الزيت (أو الزبدة [illegible]) حتى تطهى تماماً.
[illegible] جهة أخرى، في مقلاة إقلي البصل و الثوم المهشمين [illegible] أو 3 ملاعق كبيرة زيت.
[illegible] الطماطم المقشرة و المقطعة، التوابل و الملح، [illegible] و اتركيها تطهى على نار هادئة لمدة 5 إلى 10 [illegible] أضيفي قطع الدجاج و اتركيه يطهى 10 إلى 15 [illegible].
[illegible] ساخن مع الأرز الأبيض، ذري عليه المعدنوس [illegible].

Gratin de pommes de terre à la crème fraîche

Ingrédients

- 500 gr de pommes de terre
- 100 gr de crème fraîche
- 1/2 litre de lait
- 1 gousse d'ail haché
- 1 soupçon de noix de muscade râpée

Préparation

1. Eplucher les pommes de terre, les laver, les couper en rondelles assez fines et les disposer dans une cocotte. Verser le lait, ajouter le sel, le poivre et la noix de muscade râpée, puis porter à ébullition à feu moyen jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque cuites, les égoutter en gardant le lait de côté. Les disposer ensuite dans un plat à gratin beurré.
2. D'autre part, réchauffer le lait, ajouter la crème fraîche et l'ail, laisser frémir quelques minutes.
3. Verser le tout sur les pommes de terre, parsemer de fromage et faire gratiner au four.

www.all-patch.net

غراتان البطاطا بالكريمة الطازجة

المقادير

- 500 غ بطاطا
- 100 غ كريمة طازجة
- 1/2 لتر حليب
- 1 سنينة ثوم مهشمة
- 1 قرصة جوزة الطيب مبشورة

كيفية التحضير

قشري البطاطا، اغسليها، قطعيها إلى دوائر رقيقة واتركيها في مسيعة. اسكبي الحليب، أضيفي الملح، الفلفل و جوزة الطيب المبشورة، ثم اتركيها تغلي على نار متوسطة حتى تصبح البطاطا مطهية تقريباً، صفيها و احتفظي بالحليب على جنب. ضعيها بعد ذلك في طبق غراتان مدهون بالزبدة.

في وعاء آخر، سخني الحليب، أضيفي الكريمة الطازجة و الثوم و اتركيه يغلي بضع دقائق. صبي الخليط على البطاطا غطيه بالجبن و حمّريه في الفرن.

Poulet à la vapeur

Ingrédients

- 1 poulet
- 1/2 C. à soupe de cumin
- 1 C . à soupe de poivre rouge
- Poivre noir
- Sel

Préparation

1. Vider et flamber le poulet, le rincer et le découper en morceaux. Les disposer dans une terrine, ajouter les épices et le sel, bien frotter, laisser une heure au frais.
2. Remplir le bas d'un couscoussier d'eau, porter à ébullition, placer les morceaux de poulet, le haut, bien couvrir d'un torchon, appliquer le couvercle et laisser cuire.
3. Servir chaud, accompagné de cumin.

SABNINA 2004

www.all-patch.net

المقادير

- دجاجة
- 1/2 ملعقة كبيرة كمونّ
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أحمر
- فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

اغسلي و نظفي الدجاجة، اغسليها و قطعيها إلى قطع.
ضعيها في وعاء، أضيفي التوابل و الملح، حكيها جيداً
اتركيها لمدة ساعة في الثلاجة.
ضعي الماء بالماء و اتركيه يغلي، ثم ضعي الكسكاس
في الماء و ضعي قطع الدجاج، ثم غطيه جيداً بقماش،
ثم الغطاء و اتركيه يطهى.
قلبي و ساخناً مرفوقاً بالكمونّ.

Tartelettes au citron

Ingrédients

Pâte :
- 200 gr de farine (SIM)
- 100 gr de beurre ramolli
- 100 gr de sucre
- 2 à 3 jaunes d'œufs
- Zeste de citron

Crème :
- 3 œufs
- 300 gr de sucre
- 100 gr de beurre ramolli
- 3 citrons
- 1 C. à café de maïzena

Préparation

1. Pâte : dans une terrine, mélanger la farine, le sucre et le beurre coupé en dés, bien mélanger le tout et ramasser avec les jaunes d'œufs.
2. Ensuite, étaler la pâte, foncer des moules à tartelettes, piquer le fond et faire cuire au four.
3. La crème : travailler en mélange mousseux les œufs et le sucre, ajouter le beurre ramolli, le jus de citron et la maïzena, verser dans une casserole et faire épaissir au bain-marie en tournant sans arrêt (sans laisser bouillir).
4. Garnir les fonds de tartelettes de crème et décorer avec des rosaces de crème chantilly ou de crème au beurre

Remarque : vous pouvez remplacer le citron par une orange.

المقادير

العجينة :
- 200 غ فرينة (سيم)
- 100غ زبدة طرية
- 100غ سكر
- 2 إلى 3 صفار بيض
- قشور الليمون

الكريمة :
- 3 بيض
- 300 غ سكر
- 100غ زبدة طرية
- 3 حبات ليمون
- 1 ملعقة صغيرة مايزينة

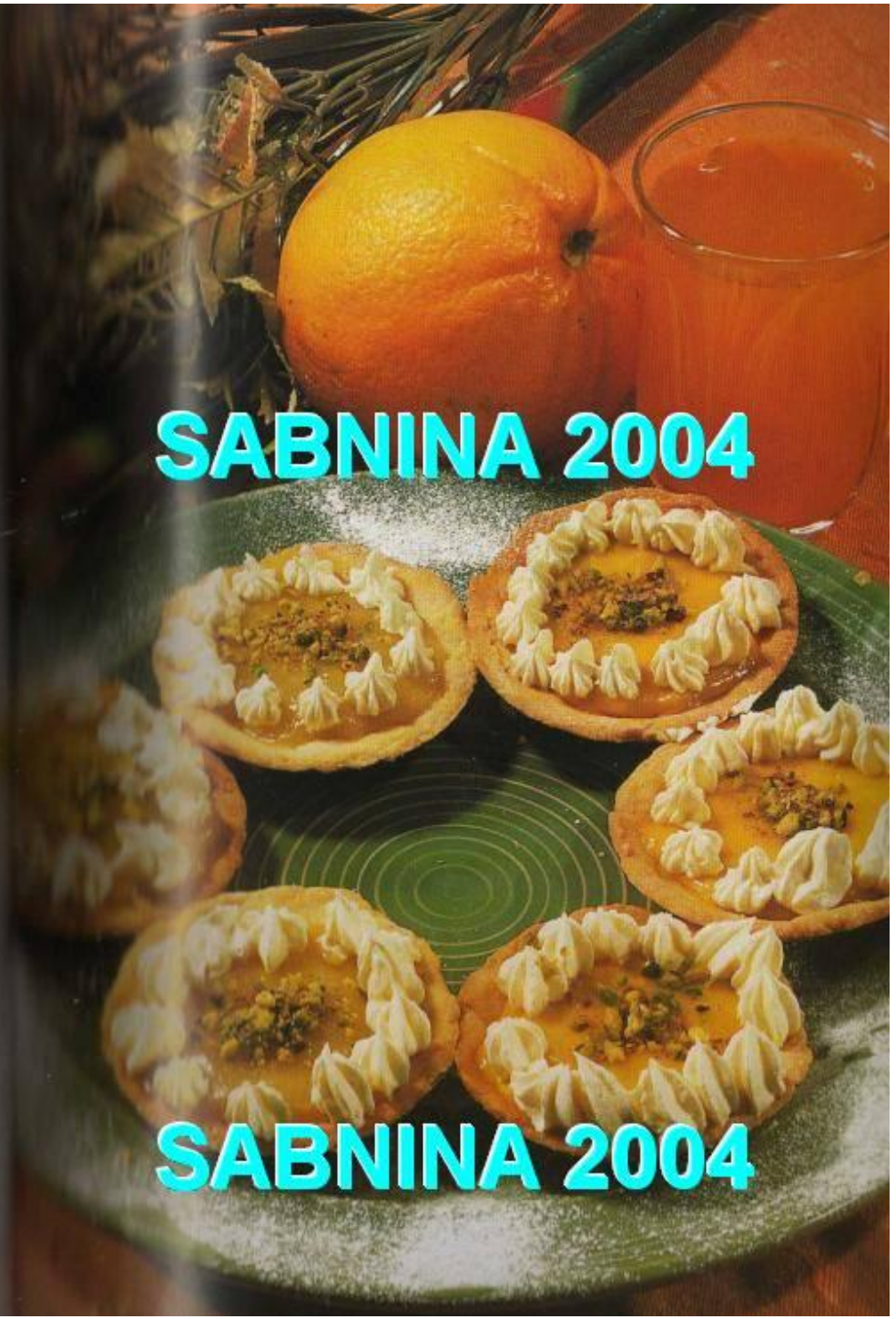
كيفية التحضير

في وعاء، أخلطي الفرينة، السكر و الزبدة المكعبات، أمزجي الكل جيداً و أجمعي بصفار

أبسطي العجينة، ضعيها في قوالب التارتات، القاع و أتركيها تطهى.

أخلطي البيض و السكر على شكل خليط رغوي، الزبدة الطرية، عصير الليمون و المايزينة، في قدر و أتركيه يخثر في حمام مائي مع التحريك (دون تركه يغلي).

قاع التارتلات بالكريمة و زيني بورود بكريمة أو بكريمة الزبدة.



Carottes à la liaison

Ingrédients

- 1 kg de carottes
- 100 gr de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 50 gr de beurre
- 1/4 de litre d'eau
- Persil
- Sel

Préparation

1. Peler et gratter les carottes, les émincer et les mettre dans une casserole avec l'eau, le beurre et le sel.
2. Laisser cuire à découvert pendant [illegible] jusqu'à évaporation complète de l'eau.
3. Battre légèrement le jaune d'œuf et la crème fraîche, verser le tout sur la carotte, mélanger et saupoudrer de persil haché. Servir accompagné de viande.

SABNINA 2004

www.all-patch.net

المقادير

- 1 كلغ جزر
- 100غ كريمة طازجة
- 1 صفار بيض
- 50غ زبدة
- 1/4 لتر ماء
- معدنوس
- ملح

كيفية التحضير

قطعيه رقيق و ضعيه في قدر مع الماء، [illegible] و الملح.

[illegible] يطهى بدون غطاء لمدة 20 إلى 25 دقيقة حتى [illegible] على الماء.

[illegible] قليلا صفار البيض و الكريمة الطازجة، أسكبي [illegible] الجزر، أخلطي و ذري المعدنوس المهشم.

[illegible] و قدميها باللحم.

Pommes de terre farcies à la sardine

Ingrédients

- 1 kg de sardines
- 1 kg de pommes de terre
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 3 C. à soupe d'huile
- 1 poignée de riz
- Persil
- Sel
- Poivre noir

Préparation

1. Eplucher les pommes de terre, les couper en deux dans le sens de la longueur et les creuser de façon à obtenir des barquettes.
2. Préparer la farce : enlever la tête et vider les sardines, bien malaxer, ajouter l'ail écrasé, le persil haché, le riz, le sel et le poivre, bien malaxer à nouveau, puis farcir les pommes de terre.
3. Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile l'oignon haché, le sel et le poivre, pendant 10 mn. Mouiller avec 2 verres d'eau, dès ébullition, ajouter les pommes de terre, laisser cuire.
4. Servir avec des tranches de citron.

بطاطا محشية بالسردين

المقادير

- 1 كلغ سردين
- 1 كلغ بطاطا
- بصلة
- 4 سنينات ثوم
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 1 كمشة أرز
- معدنوس
- ملح
- فلفل أسود

كيفية التحضير

قشري البطاطا، قطعيها بالطول إلى نصفين و احفريها على باركات.

نظفي السردين : إنزعي رأس و شوك السردين، أعجنيه في الهون المسحوق، المعدنوس المهشم، الأرز، الملح و الفلفل. أعجنيه مرة أخرى ثم أحشي البطاطا.

قلي البطاطا في الزيت، البصل المهشم، الملح و الفلفل لمدة 10 دقائق. بلّلي بكأسين (2)ماء و عند غليان الماء أضيفي البطاطا،أتركيها تطهى.

زيني بشرائح الليمون.

www.all-patch.net
www.all-patch.net

Beignets à l'orange

Ingrédients

- 4 tasses de mie de pain
- 1 verre de lait environ
- 3 œufs
- 2 oranges
- Chapelure
- Sucre glace
- Quelques amandes pour la décoration
- Huile de friture

Préparation

1. Faire tremper la mie de pain rassis dans le lait tiède, essorer, puis ajouter 2 œufs, le jus et le zeste d'une orange.
2. Confectionner des petites boules, les tremper dans l'œuf, les rouler dans la chapelure mêlée avec le zeste d'orange, les faire frire, les glacer et les arroser de jus d'orange.
3. Ensuite, les saupoudrer de sucre glace et d'amandes grillées et concassées. Servir chaud.

www.all-patch.net

المقادير

- 4 كؤوس لب الخبز
- 1 كأس حليب تقريباً
- 3 بيض
- 2 حبات برتقال
- خبز مرحي
- سكر ناعم
- بعض حبات لوز للتزيين
- زيت للقلي

كيفية التحضير

1. بلل لب الخبز البائت في الحليب الدافئ، أعصريه، ثم أضيفي 3 بيض، عصير و قشور برتقالة .
2. شكلي كريات صغيرة،أغطسيها في البيض ثم رمديها في الخبز المرحي الممزوج بقشور البرتقال، أقليها، قطريها و أسقيها بعصير البرتقال .
3. زيني ذري السكر الناعم و اللوز المحمّر و المكسر.

Cigares aux épinards

Ingrédients

- 1 botte d' épinards
- 2 à 3 pommes de terre
- 2 œufs
- 100 gr de chapelure
- 100 gr de farine (SIM)
- Sel
- Poivre noir

Préparation

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée et les écraser encore chaudes.
2. Equeuter les épinards, les laver, les couper en lanières et les faire cuire à la vapeur.
3. Dans une terrine mélanger les deux préparations, assaisonner, confectionner des cigares, les rouler dans la farine, les œufs, puis dans la chapelure. Ensuite, les faire frire et les égoutter.
4. Servir avec des tranches de citron.

www.all-patch.net

سجائر بالسبانخ (السلق)

المقادير

- 1 ربطة سبانخ (سلق)
- 2 إلى 3 حبات بطاطا
- 2 بيض
- 100غ خبز مرحي
- 100غ فرينة (سيم)
- ملح
- فلفل أسود

كيفية التحضير

إسلق البطاطا في الماء المملح و إسحقيها و هي ساخنة.

انزعي ذيول السلق، اغسليه و قطعيه إلى قطع، ضعيه يطهى على البخار.

في وعاء أخلطي الخليطين، تبلي، شكلي سجائر.

غمريها في الفرينة، البيض ثم الخبز المرحي.

قومي ذلك أقليها و قطريها.

قدم مع شرائح الليمون.

Beignets

Ingrédients

- 500 gr de farine (SIM)
- 2 œufs
- 2 C. à soupe de beurre fondu
- 4 C. à soupe de sucre
- 2 C. à café de levure instantanée (de boulanger)
- Lait tiède

Préparation

1. Dans une terrine, travailler la farine et le beurre fondu. Ajouter les œufs, le sucre et la levure, puis verser le lait tiède jusqu'à obtenir d'une pâte molle.
2. Laisser lever la pâte, puis l'étaler sur une surface farinée, découper des rondelles et laisser lever encore une fois.
3. Ensuite, faire frire dans un bain d'huile chaud, égoutter bien et saupoudrer de sucre semoule ou de sucre glace.

www.all-patch.net

المقادير

- 500غ فرينة (سيم)
- 2 بيض
- 2 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة
- 4 ملاعق كبيرة سكر
- 2 ملاعق صغيرة خميرة فورية (خميرة الخبز)
- حليب دافئ

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي الفرينة و الزبدة الذائبة. أضيفي البيض، السكر و الخميرة، ثم أسكبي الحليب الدافئ حتى تحصلي على عجينة طرية.
2. أتركي العجينة تخمر، ثم أبسطيها على سطح مرشوش بالفرينة. قطعي دوائر ثم أتركيها تخمر مرة أخرى.
3. بعد ذلك، إقليها في حمام زيتي ساخن، قطريها جيداً و زمديها في السكر المسحوق أو السكر الناعم.

Raviolis

Ingrédients

Pâte :
- 250 gr de farine (SIM)
- 2 œufs
- Sel
- Eau (si nécessaire)

Farce :
- 200 gr de viande hachée
- 50 gr de mie de pain
- 1 oignon
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail

Sauce tomate :
- 500 gr de tomates
- 2 C. à soupe d'huile
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de persil
- Sel
- Poivre noir

Préparation

1. Dans un saladier, tamiser la farine et le sel, creuser un puits au centre, verser les œufs battus et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Pétrir pendant 5 mn, puis laisser reposer pendant 30 mn.
2. Préparer la farce (comme pour les bourek). Etaler la pâte, couper des bandes de 10 cm de large, déposer 1 c à café de farce en laissant un espace de 5 cm. Badigeonner ensuite la pâte avec 1 jaune d'œuf battu, puis la replier et refermer les bords pour bien sceller.
3. Couper la pâte entre chaque tas de farce avec un couteau (ou une roulette), puis faire cuire 10 mn dans une grande casserole d'eau bouillante et laisser égoutter.
4. Dans un plat à gratin beurré, verser quelques cuillerées de sauce tomate, disposer les raviolis, recouvrir de sauce tomate, parsemer de fromage râpé (facultatif) et faire gratiner au four.

www.all-patch.net
www.all-patch.net

المقادير

العجينة :
- 250 غ فرينة (سيم)
- 2 بيض
- ملح
- ماء (للضرورة)

الحشو:
- 200غ لحم مرحي
- 50غ لب الخبز
- بصلة
- بيضة
- سنينة ثوم

صلصة الطماطم :
- 500 غ طماطم
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- بصلة صغيرة
- سنينة ثوم
- 2 عرفين معدنوس
- ملح

كيفية التحضير

في إناء، غربلي الفرينة و الملح، ضعي حفرة في الوسط، أضيفي البيض المخفق و أخلطي حتى تتحصلي على عجينة ناعمة. أعجنيها لمدة 5 دقائق، ثم أتركيها ترتاح لمدة 10 دقيقة.

تحضيري الحشو (كالبوراك) :

أبسطي العجينة، قطعي أشرطة عرضها 10 سم، ضعي ملعقة صغيرة من الحشو و اتركي فراغ 5 سم. أطلي بعدها العجينة بصفار البيض المخفق، ثم اطويها و اغلقي الأطراف لإلصاقها. قطعي العجينة بين كل كومة حشو بالسكين أو (الجرارة)، ثم أطويها 10 دقائق في قدر كبير مملوء بالماء المغلي و اتركيها تقطر.

في دول قرانتان مدهون بالزبدة، أفرغي بضع ملاعق صغيرة من صلصة الطماطم، ضعي الرافيولي، غطيها بصلصة الطماطم، ذري الجبن المبشور (إختياري) و ضعيها تتحمّر

Crêpes polonaises salées

Ingrédients

(pour 6 à 8 crêpes)
Farce :
- 250 gr de hachis de volaille cuit
- 250 gr de champignons
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- 4 à 5 C. à soupe de lait
- 150 gr de chapelure
- 3 C. à soupe de beurre
- 150 gr de fromage râpé

Préparation

1. Couper les champignons en petits morceaux et les faire sauter au beurre dans une poêle jusqu'à légère coloration.
2. Préparer la farce : dans un saladier, mélanger les champignons, le hachis de volaille, l'oignon et l'ail hachés. Assaisonner, puis garnir chaque crêpe de 2 C. à soupe de farce et les rouler.
3. Plonger ensuite les crêpes une à une dans les œufs battus avec le lait, les rouler dans la chapelure et les faire dorer dans une poêle, dans un peu d'huile.
4. Servir les crêpes chaudes.

www.all-patch.net

الفطائر البولونية مملحة

المقادير

لـ 6 إلى 8 فطائر
الحشو:
– 250غ دجاج مرحي و مطهي
– 250غ فقاع
– بصلة كبيرة
– سنينة ثوم
– 2 بيض
– 4 إلى 5 ملاعق كبيرة حليب
– 150غ خبز مرحي
– 3 ملاعق كبيرة زبدة
– 150غ جبن مبشور

كيفية التحضير

1- قطعي الفقاع إلى قطع صغيرة و حمسيه في الزبدة في مقلاة حتى يكسب لون خفيف.
2- حضري الحشو : في إناء، أخلطي الفقاع، الدجاج المرحي، البصل و الثوم المهشمين.
3- املي، ثم إملئي كل فطيرة بملعقتين من الحشو و لفيها.
4- أغطسي الفطائر الواحدة تلوى الأخرى في البيض المخفق مع الحليب، رمديها في الخبز المرحي و حمريها في مقلاة، في قليل من الزيت.
5- قدم الفطائر ساخنة.

Langue de veau aux olives

Printemps

Ingrédients

- 1 langue de veau (500 gr environ)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 C. à soupe d'huile
- 1/2 bouquet de persil
- 300 gr d'olives dénoyautées
- 1 C. à café de farine (SIM)
- Sel
- Poivre noir

Préparation

1. Faire tremper la langue de veau dans de l'eau vinaigrée pendant 2 heures, puis la brosser, la laver et la faire blanchir pendant 10 à 15 mn.
2. Entre-temps, faire bouillir deux fois en changeant l'eau à chaque fois.
3. Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile la langue en cubes (ou en rondelles), avec l'oignon et l'ail hachés, le poivre et le sel, pendant 5 à 10 mn. Couvrir d'eau, laisser cuire à feu doux, puis ajouter les olives, laisser mijoter 10 à 15 mn, lier la sauce avec la farine et ajouter le persil haché.

Remarque : Vous pouvez faire une sauce rouge en ajoutant une tomate fraiche et 1 C. à café de concentré de tomate et du poivre rouge.
Vous pouvez également ajouter des champignons ou des carottes.

لسان العجل بالزيتون

المقادير

- 1– لسان عجل (500غ تقريباً)
- – بصلة
- – 2 سنينات ثوم
- – 3 ملاعق كبيرة زيت
- – 1/2 ربطة معدنوس
- – 300غ زيتون منزوع النواة
- – 1 ملعقة صغيرة فرينة (سيم)
- – ملح
- – فلفل أسود

كيفية التحضير

1– أغطسي لسان العجل في الماء المخلل لمدة ساعتين، ثم نظفيه بالفرشاة، أغسليه و ضعيه يغلي لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

2– في حين غليه مرتين مع تغيير الماء في كل مرة.

3– في دسيعة، حمسي في الزيت اللسان المقطع إلى مكعبات (أو دوائر)، مع البصل و الثوم المهشمين، الزيتون، الملح لمدة 5 إلى 10 دقائق. غطيه بالماء، أتركيه يطهى على نار هادئة، ثم أضيفي الزيتون، أتركيه يطهى لمدة 10 إلى 15 دقيقة. أعقدي الصلصة بالفرينة و أضيفي المعدنوس المهشم.

ملاحظة : يمكنك تحضير صلصة حمراء بإضافة حبة

www.all-patch.net

www.all-patch.net

Beignets de poisson

Printemps

Ingrédients

- 250 gr de pommes de terre
- 250 gr de poisson cuit
- 1 oignon râpé
- 2 à 3 œufs (selon grosseur)
- 1/2 bouquet de persil
- 75 gr de beurre
- 100 gr de farine (SIM) environ

Préparation

1. Faire bouillir les pommes de terre dans l'eau salée, les écraser en purée, puis dessécher sur feu doux avec un peu de beurre.
2. Faire revenir l'oignon dans le reste de beurre, mélanger tous les ingrédients, puis ajouter le poisson émietté, saler, poivrer. Ajouter les œufs, bien malaxer, puis confectionner les beignets (en boules ou d'autres formes), les aplatir, les rouler dans la farine, les faire frire, puis les égoutter sur du papier absorbant.

www.all-patch.net

فطائر السمك

المقادير

- 250غ بطاطا
- 250غ سمك مطهي
- بصلة مهشمة
- 2 إلى 3 بيض (حسب الحجم)
- 1/2 ربطة معدنوس
- 75غ زبدة
- 100غ فرينة (سيم) تقريباً

كيفية التحضير

1- غلي البطاطا في الماء المملح، إسحقيها على شكل عصيدة، جففيها على نار هادئة مع قليل من الزبدة.

2- حمسي البصل في الزبدة المتبقية، أخلطي جميع المقادير، ثم أضيفي السمك المفتت، الملح و الفلفل. أضيفي البيض، أعجيني جيداً، ثم شكلي فطائر (على شكل كريات أو أشكال أخرى)، أبسطيها، لفيها في الفرينة. أقليها ثم قطريها في ورق مصاص.

Ingrédients

- 1 langue de veau (500 gr)
- 500 gr de tomates
- 1/2 oignon
- 3 C. à soupe d'huile
- 2 à 3 gousses d'ail
- 1/2 C. à soupe de concentré de tomate
- 200 gr de champignons
- Sel
- Poivre noir

Court-bouillon :

- 1 carotte
- 1 feuille de laurier
- Thym
- Persil

Préparation

1. Préparer la langue (voir page 54), la faire cuire dans un court-bouillon avec tous les ingrédients cités ci-dessus, puis la découper en cubes (ou en rondelles).
2. Entre-temps, dans une cocotte, faire revenir les tomates concassées, le concentré de tomate dilué dans un verre d'eau, l'oignon et l'ail hachés, l'huile, le sel et le poivre.
3. Laisser mijoter à feu doux pendant 15 à 20 mn, puis ajouter les morceaux de langue et les champignons.
4. Laisser encore cuire 10 mn, puis servir, parsemé de persil.

لسان عجل بصلصة الطماطم

المقادير

- 1 لسان عجل (500 غ)
- 500 غ طماطم
- 1/2 بصلة
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 2 إلى 3 سنينات ثوم
- 1/2 ملعقة كبيرة طماطم مصبّرة
- 200 غ فقاع
- ملح
- فلفل أسود

المرق المتبل :

- 1 جزر
- ورقة رند
- زعيترة
- معدنوس

كيفية التحضير

1- حضري اللسان (أنظري الصفحة رقم 54) ، أتركيه يطهى في المرق المتبل مع كل المقادير المذكورة أعلاه، ثم قطعيه إلى مكعبات (أو دوائر).

2- في نفس الوقت، في دسيعة، حمسي الطماطم المرحية، الطماطم المصبّرة المنحلة في كأس ماء، البصل و الثوم المهشمين، الزيت، الملح و الفلفل.

3- أتركي الكل يطهى على نار هادئة لمدة 15 إلى 20 دقيقة، ثم أضيفي قطع اللسان و الفقاع.

4- أتركيه يطهى أيضاً 10 دقائق، ثم قدميه و ذري المعدنوس.

www.all-patch.net

Tarte à la crème brûlée

Printemps

Ingrédients

Pâte :
- 200 gr de farine (SIM)
- 100 gr de beurre ramolli
- 100 gr de sucre
- 2 jaunes d'œufs (ou un œuf entier)

Garniture :
- 200 gr de crème fraîche
- 1/2 verre de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 30 gr de sucre cristallisé
- Vanille
- 2 C. à soupe de sucre glace

Préparation

1. La pâte : dans une terrine, mélanger la farine, le sucre et le beurre coupé en dés, bien malaxer le tout et ramasser avec les jaunes d'œufs.
2. Ensuite, étaler la pâte, foncer un moule à tarte, piquer le fond et faire cuire à blanc.
3. D'autre part, préparer la crème brûlée : fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille, ajouter la crème fraîche et le lait et continuer à battre.
4. La verser ensuite sur le fond de la tarte, faire cuire à four chaud pendant 35 à 40 mn environ.
5. Laisser la tarte refroidir complètement, saupoudrer la tarte de sucre glace, recouvrir les bords de papier aluminium (pour ne pas qu'ils brûlent) et placer sous le grill préchauffé pour caraméliser le dessus.

تارتة بالكريمة المحروقة

المقادير

العجينة :
- 200غ فرينة (سيم)
- 100غ زبدة طرية
- 100غ سكر
- 2 صفار بيض (أو بيضة كاملة)

التزيين :
- 200غ كريمة طازجة
- 1/2 كأس حليب
- 4 صفار بيض
- 30غ سكر مسحوق
- فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم

كيفية التحضير

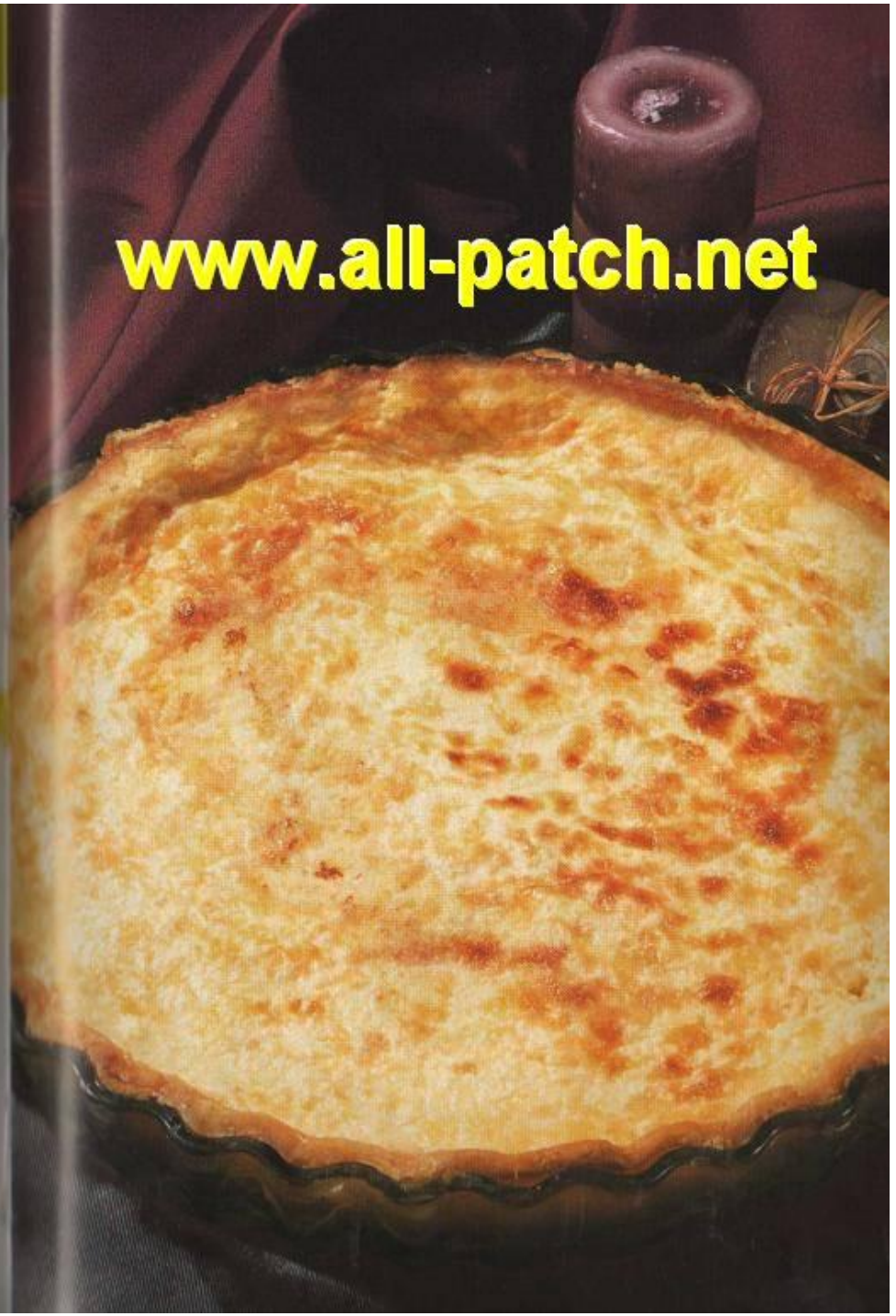
1- العجينة : في وعاء، أخلطي الفرينة، السكر و الزبدة المقطعة إلى مكعبات، أمزجي الكل جيداً و اجمعيه بصفار البيض.

2- بعد ذلك، أبسطي العجينة، ضعيها في مول التارتة، أثقبي القاع و اتركيها تطهى على بياض.

3- من جهة أخرى، حضري الكريمة المحروقة : أخفقي صفار البيض مع السكر و الفانيليا . أضيفي الكريمة الطرية و الحليب و واصلي الخفق.

4- أسكبي الخليط في قاع التارتة، أتركيها تطهى في فرن ساخن لمدة 35 إلى 40 دقيقة تقريباً.

5- أتركي التارتة تبرد تماماً و ذري عليها السكر الناعم، غطي الحواف بورق الألمنيوم (حتى لا تحترق)و ضعيها تحت المشبك المسخن مسبقاً حتى يصبح السطح كالكراميل .



www.all-patch.net

Ingrédients

- 1 douzaine de diouls
- 200 gr de viande hachée
- 2 carottes râpées
- 2 oignons verts
- Quelques lanières de chou
- 100 gr de champignons
- 2 gousses d'ail
- Poivre noir
- Gingembre
- Sel
- 3 C. à soupe d'huile

Préparation

1. Préparer la farce : dans une poêle, chauffer l'huile, ajouter la viande hachée, les légumes et les épices. Faire sauter le tout, puis retirer du feu et laisser refroidir.
2. Etaler les feuilles de diouls, déposer 1 C. à soupe de farce, rouler pour former des cigares et les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.
3. Retirer du feu, laisser égoutter et présenter sur un lit de laitue ou de persil.

www.all-patch.net

سجائر بالخضر

المقادير

- 1 كيس ديول
- 200غ لحم مرحي
- 2 حبات جزر مبشورة
- 2 حبات بصل أخضر
- بعض أوراق الكرنبيط
- 100غ فقاع
- 2 سنينات ثوم
- فلفل أسود
- سكنجبير
- ملح
- 3ملاعق كبيرة زيت

كيفية التحضير

1- حضري الحشو : في مقلاة، سخني الزيت، أضيفي اللحم المرحي، الخضر و التوابل.
حمسي الكل، ثم أنزعيه من النار و اتركيه يبرد.
2- أفرشي أوراق الديول، ضعي ملعقة كبيرة من الحشو، لفيها لتشكلي سجائر و اقليها حتى تصبح مقرمشة ومحمرّة .
3- أنزعيها من النار، قطريها و قدميها على فراش من السلطة أو المعدنوس.

Escargots au riz

Printemps

Ingrédients

- 1 kg d'escargots
- 1 poignée de thym sauvage
- 300 gr de riz
- 1 tomate concassée
- 4 C. à soupe d'huile
- 4 à 5 gousses d'ail
- Safran
- Poivre noir
- Sel

Préparation

1. Faire jeûner les escargots pendant 2 jours, les laver ensuite à grande eau plusieurs fois, les trier, les mettre pendant quelques minutes dans une bassine salée et vinaigrée (afin qu'ils rendent leur mucus), puis les égoutter et les rincer 2 à 3 fois.
2. Ensuite les faire cuire, sur feux doux, dans une marmite remplie d'eau, ajouter le thym et le sel, laisser cuire.
3. Dans une cocotte, faire revenir la tomate concassée, le concentré de tomate dilué dans 1/ 2 verre d'eau, l'ail haché, l'huile, le sel, le poivre et le safran. Couvrir d'eau (3 fois le volume du riz) et laisser cuire. Verser ensuite le riz en pluie et continuer la cuisson.
4. Egoutter les escargots, les ajouter dans la cocotte et laisser mijoter quelques minutes. Servir.

حلزونات بالأرز

المقادير

- 1 كلغ حلزونات
- 1 كمشة زعيترة برية
- 300غ أرز
- حبة طماطم مرحية
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- 4 إلى 5 سنينات ثوم
- زعفران
- فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

1- صوّمي الحلزونات لمدة يومين، أغسليها عدة مرات بالماء. أفرزيها، ضعيها لبضع دقائق في وعاء مملح و مخلل (حتى يخرج مخاطها)، ثم قطريها و اغسليها بالماء 2 إلى 3 مرات.

2- أطهيها بعد ذلك، على نار هادئة، في طنجرة مملوءة بالماء، أضيفي الزعيترة، الملح، أتركيه يطهى.

3- في دسيعة حمسي الطماطم المرحية، الطماطم المصبّرة المنحلة في 1/2 كأس ماء، الثوم المهشم، الزيت، الملح، الفلفل و الزعفران. غطيه بالماء (3 مرات حجم الأرز) و اتركيه يطهى. ضعي الأرز كالمطر و استمري في الطهي.

4- قطري الحلزونات، أضيفيها للدسيعة و اتركيها تطهى بضع دقائق. قدميها.

www.all-patch.net